



Liquore al Bananino

Metti a macerare le banane, sbucciate e tagliate a pezzetti, nell'alcool, in un contenitore ermetico di vetro per circa 20 giorni. Passato questo tempo fai bollire il latte, la panna, lo zucchero e la bacca di vaniglia e poi fai raffreddare completamente.

Filtra l'alcool e getta via le banane, poi unisci il tutto al composto di latte e mescola bene. Imbottiglia e conserva in freezer. Prima di servirlo lascialo a temperatura ambiente per almeno 10 minuti poi porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
